

Les Blocs 47



Arôbois a développé une gamme de blocs, les Blocs 47, élaborés à partir de chêne français de très haute qualité ; le bois de tonnellerie que nous utilisons est de qualité 'merrain', avec un temps de maturation de plus de 18 mois à l'air libre.

Nous proposons les Blocs 47 en non chauffé ainsi qu'en 2 gammes bien distinctes :

- ◆ **la gamme classique et originale, Arôtrad:**
en chauffe légère, moyenne ou forte
- ◆ **la gamme exclusive Arôneo, avec 2 recettes uniques :**
Intense et Equilibre

Intérêts œnologiques :

Ces Blocs 47, d'environ 47x47x7 mm, permettent **un apport de bois lent et subtil**, avec une contribution à **la complexité aromatique** et à **la structure du vin**, en agissant sur **la couleur** (stabilisation, renforcement), tout en donnant de **la rondeur** et en augmentant **le volume en bouche** et **la sensation de douceur**.

La gamme classique, Arôtrad

- ✓ Contribue à **la complexité aromatique** avec, selon le niveau de chauffe, des notes d'amande grillée, de caramel, de vanille, de noix de coco, de clou de girofle, de pain grillé, d'épices...

La gamme exclusive, Arôneo

- ✓ Contribue à **la structure du vin** et à **la complexité aromatique** :
Intense : douceur, volume, sucrosité, rondeur, avec des apports bien marqués de pain d'épices, d'amande, de réglisse et de cacao...
Equilibre : tannins fondus et soyeux avec des notes de caramel et des touches de pain d'épice et de réglisse...

Conseils d'utilisation :

Dose : la dose recommandée (de 0,5 à 3 g/l) devra être adaptée au vin, au cépage et aux effets recherchés. Il faudra préférer des doses légères pour les blancs, les rosés et les rouges délicats, quand les rouges avec plus de corps pourront profiter de doses plus généreuses.

Temps de contact et d'harmonisation : 2 à 3 mois suffisent normalement pour permettre une extraction optimale de ces Blocs 47. Pour une intégration et un fondu harmonieux du bois, nous conseillons une période d'harmonisation équivalente (2-3 mois) après retrait des Blocs 47.

Conseils d'utilisation : pour les vins blancs, nous conseillons l'utilisation des Blocs 47 dès la fermentation alcoolique et de la poursuivre pendant l'élevage. Pour les vins rouges, il est préférable d'attendre l'élevage pour les utiliser.

Conditionnement :

- ✓ En sac papier très robuste de 25 kg (3 couches + 1 de polyéthylène HD)
- ✓ En sac infusion coton de 6 kg, prêt à l'emploi
- ✓ En sac infusion polyéthylène de 10 kg, prêt à l'emploi.

Conditions de stockage

Conserver les produits dans un endroit propre et éloigné de :

- ✓ la lumière et l'humidité
- ✓ fortes odeurs et de tout produit chimique

Manipulation des produits

- ✓ Ouvrir les emballages avec précaution pour ne pas abimer les sacs infusion.

Caractéristiques qualité :

Exclusivement produits à partir de bois de chêne français (*Quercus sp*) séché et mené à maturité, à l'air libre pendant au moins 18 mois, avant transformation, nos Blocs 47 ne contiennent pas d'allergènes, et ne proviennent ni ne contiennent des organismes génétiquement modifiés . Ces Blocs 47 bénéficient du même niveau d'exigence Qualité que les autres produits Arôbois : **traçabilité, HACCP, ISO 9001:2015, certification cachère, analyses chimiques...**

Traçabilité : Chaque lot de bois est identifié à réception et suivi tout au long de sa transformation. Chaque unité de vente porte un n° d'identification unique.

Garantie qualité : Nous réalisons divers contrôles à réception de chaque lot de bois, ainsi que des analyses faites par un laboratoire indépendant.

Les teneurs des molécules responsables du goût « moisi bouchon », haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) et halophénols (TCP, TeCP, PCP, TBP), trouvées à l'état de traces dans le bois ne constituent pas un risque de déviation sensorielle de type « moisi ». Nos bois n'ont subi aucun traitement chimique, enzymatique, ionisant. Nous en garantissons l'origine totalement naturelle.

Notre Système de Management de la Qualité est certifié **ISO 9001:2015** et notre process **HACCP** est reconnu par Intertek.

Allergènes : soumis à étiquetage : absence (**Règlement (UE) N°1169/2011**)

OGM : soumis à étiquetage : absence (**Règlement 1829/2003 CE et 1830/2003 CE**)

Utilisation des Blocs 47 dans les vins et spiritueux : l'utilisation de morceaux de bois peut être soumise à réglementation. Nous vous invitons à consulter l'autorité compétente dont vous dépendez pour toute précision.

Nous consulter pour toute information complémentaire :

Arôbois S.A.S

ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025

46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE

-Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49

contact@arobois.com

www.arobois.com

